15

DEI

MIGLIORI METODI

PER FARE E CONSERVARE

IL VINO



IN VERONA MDCCXCV

PER GLI EREDI DI MARCO MORONI

Con Approvazione .

418

LA REGGENZA della Publica Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti avendo osservato, che l' Istruzione circa i migliori metodi per fare e conservare il vino, *del Sig. Capitanio GIAMBATISTA BONAUGURIO di Vicenza, sotto brevissimo, chiaro, e giudizioso compendio, raccoglie veramente il meglio che trovasi sparso in moltiplici libri su tale argomento, ha ordinato che sia ristampata, e distribuita agli Egregi Socj in quantità sufficiente, per uso proprio, e de' loro Corrispondenti, ed affinchè ognuno di questi abbia cura di collocarne un Esemplare nelle mani di quella Persona, che stimerà più acconcia a propagarne i precetti in ogni Comunità del rispettivo Distretto o Riparto.*

Verona li 12 Maggio 1795.

Infelix ager, cujus villicus magistrum non audit, sed docet.
Colum.

UNa limitazione dell'uve è necessaria nel fare il vino, ed una diligenza nello sceglierle ancora di un sapore analogo.

I vini che riescono più saporiti e spiritosi, e che durano più anni, sono fatti di tre o quat-

tro sorte di uve al più, e tutte possibilmente mature (a).

Riconosciuta la maturità dell' uve, si eseguirà la vendemmia in una giornata quieta e serena; nè si darà principio prima, che il Sole abbia dissipata la nebbia e la guazza.

Questo metodo viene esattamente osservato ne' migliori luoghi della Francia; e nella Borgogna si tengono le uve per tre o quattr' ore esposte ai raggi del Sole prima di gettarle nelle tina.

Tutte le uve saranno spicciolate, o diremmo sgranate. Il raspo, ch'è un composto di sostanza legnosa, e di un sugo aspro austero acidissimo, che conserva questo sapore anche nella intiera sua siccità: se fermenti insieme coll' uve, comunicherà loro queste sue pessime qualità, oltre l' imbeversi ed inzupparsi di non poca quantità di vino.

Il mio sgranatojo è una cassa lunga piedi quattro, larga tre, o meno, se più stretta è la sommità della tina, in cui debbono cader i grani. Quattro tavole alte oncie otto, più di mezz' oncia grosse, fortemente congiunte sugli angoli,

---

(a) Una mescolanza mal intesa forma un misto, i principj del quale fra se diversi e contrarj produrre non possono un buon risultato. *Cum uva diversa nota sint, melioris gustus ab deteriore corrumpitur, confususque in unum multarum sapor, vetustatis impatiens fit.... satis est per quatuor, vel summum quinque genera vindemiae fortunam opperiri*. Columella.

formano i lati della cassa. Presso la sponda inferiore di questi, non però troppo abbasso, per non indebolirli, segnata d'intorno una linea retta, e divisa in intervalli di un'oncia, vi si fanno altrettanti piccoli fori, per li quali trapassando dall' uno all' altro opposto un cordoncino forte di otto fili, volgarmente *forzini*, ed intessendo ai capi che vanno per lungo quei di traverso, formasi un graticcio sodo e ben legato insieme. Due persone premono con le mani su questo graticcio di volta in volta una discreta quantità d'uve, se le sospingono a vicenda, ed in breve separati dal raspo i grani, cadono nella tina mezzo franti, e più facili da pigiar totalmente.

Procurar si dee che un tino resti pieno in due giorni al più, per non ritardar troppo la fermentazione, e di riunire la maggior quantità possibile di uve, per farle tutte insieme fermentare: si trova una differenza sorprendente dal vino fermentato in un picciolo tino a quello di un grande; effetto sicuro della più rapida e gagliarda fermentazione.

Senza fermentazione non è possibile fare il vino; e ricco di principj si forma il vino, mediante una perfetta fermentazione tumultuosa: tale sarà questa, se si procuri di renderla universale, simultanea, forte, rapidissima *(a)*.

(a) Egli è certo che meno sempre di spirito svaporerà in una fermentazione che duri quaranta, o cinquant'

Per promovere questa fermentazione contribuisce moltissimo il calore dell'atmosfera. Mr. *Rozier* dice, che non si fa sensibile nell' uve la fermentazione, se non abbiano dieci gradi almeno di calore; si potrà dunque riscaldar l'ambiente coll'arte.

E' necessario che l'uve sieno esattamente e pienamente ammostate e tutte disfatte quando si gettano nelle tina. In Francia si stancano quattro e più uomini a proporzione per ogni tino, e si cava il mosto tre o quattro volte, tornando ogni volta a ripigiarle, ovvero, quando le uve non riescono bene mature, si sottopongono allo strettojo, e poi si vota tutto insieme e mosto e vinacce nel tino: questa operazione è delle più essenziali per ottenere la fermentazione universale e simultanea.

Ma per assicurarsi di questa tanto necessaria fermentazione anche nelle stagioni autunnali fredde e piovose, nelle quali l' uve sono poco mature, ed il mosto riesce troppo acquoso e spogliato di bastante sostanza fermentabile, promovere bisogna con l'arte il grado del calore necessario per sollecitare la fermentazione, ciocchè si ottiene, oltre il già detto, con gettare nel

ore, che in una che duri otto, dieci giorni. Per questo dunque, oltre il procurare di rendere la fermentazione universale, è necessario ancora renderla simultanea, cioè a dire, che tutte le parti del mosto fermentino per quanto è possibile nel medesimo tempo, onde la fermentazione termini più presto il suo corso.

tino del mosto bollente per ben tre volte, cioè quando si dà principio a metterci l'uve, quando il tino è a mezzo, ed in fine quando è pieno; e la quantità del mosto bollente necessaria, secondo le moltiplici osservazioni, deve essere un ottavo, o un decimo almeno di tutta la massa dell'uve.

Mr. *Rozier* e Mr. *Maupin* nell'*Arte loro di fare il vino* assicurano, che il buon esito di replicate esperienze in molti luoghi della Francia ha confirmata questa pratica. Alle volte sono le uve così acquose e pregne di sugo vegetativo troppo fluido ed acqueo, e prive di sostanza mucosa fermentabile, che conviene aggiungere nel tino una quantità di mosto di uve scelte fatto ridurre, a forza di fuoco, alla metà, sicchè abbia la consistenza quasi di un giulebbe; si getta questo nel tino ben caldo, e prima che abbia preso vigore la fermentazione.

Mr. *Maupin* assicura di avere con questo metodo migliorato sempre i vini buoni e cattivi da esso fatti, e racconta minutamente una sua esperienza del 1774 sopra un vino fatto di uve nè pur mezzo mature, il quale riuscì migliore di tutti gli altri non fatti con questo metodo, spogliato affatto di acidità, e di gusto eccellente; la quantità del mosto cotto dato a questo vino fu la sesta parte di tutta la vendemmia, e forse non fu tenuto sulle vinacce più di cinque giorni.

I tini, s'è possibile, sieno accampanati, cioè larghi di fondo e stretti di bocca, affinchè le vi-

nacce abbiano il minimo possibile di superficie.

Ma uno dei mezzi più valevoli a perfezionare la fermentazione è quello di coprire il tino: s' impedisce così la perdita di calore, di aria, e di spirito.

Ma quanto tempo dovrà tenersi il vino sulle vinacce e quando si dovrà cavare? Questo dipende, dice Mr. *Maupin*, da circostanze tanto variabili, che non è possibile definirlo; secondo tutte le esperienze il più breve tempo, che durar possa la fermentazione dopo la esatta pigiatura dell'uve, è di ventiquattro ore, ed il più lungo cinque giorni, o poco più (a).

Ma siccome la fermentazione è quella che forma il vino, dessa sola è quella che decider deve di questa operazione.

Il liquor che fermenta, perde il nome di mosto, ed assume quello di vino nel punto, che incomincia a diminuire ed a cedere la fermentazione tumultuosa; in questo tempo va tratto il vino dal tino.

In Borgogna e nei migliori luoghi della Francia, quando la fermentazione è al massimo grado arrivata, vegliano alle tina e giorno e notte, e li più attenti assaggiano il vino ad ogni ora: così facilmente si giunge a cogliere il punto più opportuno.

Quando le vinacce cessano di gonfiare, e di alzarsi, ed incominciano a poco a poco ad abbassarsi, in quel punto termina la più gagliarda fermentazione tumultuosa.

(a) Veggansi le regole teoretiche di Mr. *Rozier*.

Dal bollore assai meno rumoreggiante si comprende ancora, che la fermentazione va diminuendo. Allora si dee fare il saggio del vino, e se si trova che abbia perduto quel sapore denso crasso, quel dolce smaccato e come colloso del mosto, conviene svinarlo; e se perduto non l'ha, si torna a fare un nuovo saggio dopo qualche ora. Si conoscerà anche dal colore più o meno rubinoso, o meno limpido e chiaro.

L' abbassamento della vinaccia si conosce dalla schiuma, che via via più bassa, si vede restar attaccata alle doghe del tino.

Con questo metodo resta molta quantità di vino nelle vinacce, sicchè conviene metterle nello strettojo, e si distribuisce il ricavato egualmente in tutte le botti (a).

Ognun sa, che le botti non devono avere alcun cattivo odore, altramente lo partecipano al vino. Devono le botti essere ben pulite da tutta la feccia, e dalla gruma, stufate diligentemente e ben chiuse.

Le pere cotogne, o delle erbe di qualche odore analogo al vino, ben bollite nel mosto destinato a stufare le botti, sono buone pratiche. Meglio però di tutto sarà una piccola dose di buona acquavite mescolata nel rinfresco, con cui dopo la stufa si sciacqua la botte.

(a) Quello intendo della prima stretta, non già quello delle altre che si replicano per estrarne tutto l' umore, e che sa di vinaccia e di raspi, se non sieno ben levati, e che sempre è acido ed austero.

In Francia si eseguisce la svinatura per mezzo di un canale ben chiuso di lamiera o di cuojo, il quale porta il vino dal tino sino alle botti: chi può usare tal metodo utilissimo, troverà un vino sempre migliore.

Empite perfettamente le botti, si tiene sturato il cocchiume, fintanto che non è terminata e quietata la fermentazione tumultuosa; intanto si purga il vino da una quantità di fecce, che vengono fuori dal cocchiume, e perciò si ha l' avvertenza di riempiere più volte il giorno le botti, e fino che la ebollizione comincia a farsi minore: allora si copre la botte con foglie di vite soprapponendovi una scodella, o un coppo ecc. e poi si chiude con tutta forza. Sino alla metà di Novembre si deve riempiere la botte ogni otto giorni, sin tutto Dicembre ogni quindici giorni, e in tutto il resto dell' anno ogni mese, avvertendo di farlo sempre con vino eguale, o migliore (a).

(a) Il gaz, ed il flogisto sono i due principj che rendono il vino odoroso, spiritoso, piccante, e tanto più egli è tale e si conserva, quanto è più dotato di tali principj. Il metodo ristretto in queste poche avvertenze cardinali tende quanto è possibile a conservargli. Volendo dotare i vini di una fragranza maggiore, usar potrassi il fiore dell'uva asciutto all'ombra, d'odore grato, proprio e connaturale al vino: si chiude in un sacchetto, e si pone entro alla botte subito ch' è piena, e vi si lascia stare per otto o quindici giorni. Le viole mammole ancora nella primavera, le pure foglie del fiore per altro,

Alcuni usano governare il vino, dopo imbottato, con mosto dolce, cotto a consistenza di giulebbe; questo si prepara, prendendo una quantità di mosto di uve scelte, e di un sapore dolcissimo; e prima che incominci la sua fermentazione si fa bollire a fuoco lento e

---

usate come ho detto del fiore dell'uva, aggiungeranno al vino grazia, e fragranza.

Li fiori di sambuco danno fragranza di moscato, e si usano particolarmente nei vini bianchi.

Alcuni pretendono, che sia molto utile il chiudere fortemente le botti tosto riempite. A favore di questa opinione si può dire, che il vapore conosciuto sotto il nome di gaz, contribuisce essenzialmente alla perfezione del vino; che la qualità del vino deducesi dalla forza e quantità del gaz; che il gaz ne è il principio conservatore, e che il gaz rinchiude l'aggradevole profumo del vino. Il vino contiene altresì delle parti spiritose, finissime e fugaci, conosciute sotto i nomi di spirito rettore, di olio etereo, dalle quali, qualunque sieno i nomi loro, dipendono la forza, la delicatezza e la salubrità del vino. Conviene dunque chiudere la botte tosto riempita; così facendo, non vi saranno perdite nè di spirito ardente, nè di gaz: il tutto anzi si combinerà col vino in vece di svaporarsi.

Chiuso il cocchiume con forza, si coprirà con sabbia o cenere bagnata, premendola con la mano. Bisogna avere gran cura di non empiere interamente la botte, ma di lasciarvi tre pollici di vacuo, altrimenti il vino romperà la sua prigione; e per maggior quiete si assicurerà il cocchiume con un puntello che arrivi sino al tetto della cantina. Devono le botti essere ben sane, forti e ben cerchiate.

se lo purga continuamente da tutta la schiuma, sino che ridotto sia ad un terzo. Appena cotto, si vota in una botte, e quivi ben chiuso e coperto si lascia freddare; con questo poi si governano li vini, terminata che sia la fermentazione tumultuosa, e nel momento in cui si vuol chiudere la botte. Di questo mosto cotto ne va conservata una quantità; ed ogni volta che si muterà il vino, se si trovi scarso di sostanza glutinosa, mucosa dolce, ciocchè si comprenderà dalla maggiore o minore sua viscosità e dolcezza, va condito a giusta proporzione con esso. Veggasi a questo proposito la eccellente teoria di Mr. *Rozier*.

Di questo mosto bisogna cuocerne ancora una porzione in maniera, che si riduca alla consistenza di sapa o di giulebbe, e conservarlo pel tempo in cui dovranno farsi le spedizioni de' vini, per poterne condire ogni botte nell' atto della spedizione, e più o meno secondo le loro qualità.

Quando però il vino viaggiar debba sul mare per lungo tempo, va condito abbondantemente, poichè prima che giunto sia al suo destino, il gran movimento, e la fermentazione avranno lavorato e temperato abbastanza il glutine dolce aggiuntovi.

Questo mosto, questo giulebbe glutinoso, e mucoso, dice Mr. *Rozier* (che tante esperienze ha fatte sui vini, e per tanti anni ne ha studiati i principj) comunicherà al vino de' nuovi principj, capaci di sostenere la forza della fer-

mentazione, e di rimpiazzare i già perduti, e quei che va perdendo nel viaggio.

Columella c' insegna, che questa era la pratica degli antichi Romani, i quali colla sapa condivano i vini, che volevano conservare per molti anni *(a)*.

Una buona cantina è necessaria per conservare il vino perfetto; e buona sarà quella cantina, che mantenga un fresco temperato, nella quale l' aria sia più tranquilla e soffra meno di variazione, che sia molto asciutta e profonda, che non abbia nè finestra nè porta al mezzo giorno; in una simile cantina la fermentazione insensibile si mantien sempre, e il vino vi si perfeziona *(b)*.

Nel mese di Marzo, e prima che l' aria incominci a riscaldare, bisogna mutar il vino per averlo più depurato e limpido, e poi perchè l' aria calda della primavera potrebbe eccitare una nuova e forte ebollizione, tornare a ricombi-

---

(a) „ *Hac conditura Columella patruus meus illu-* „ *stris agricola uti solitus est in iis fundis, in qui-* „ *bus palustres vineas habebat* „. Una terra tenace, frigida, umida nuoce essenzialmente alla qualità del vino. I vini migliori nascono nelle terre sciolte, asciutte, e sassose. *Mitis in apricis coquitur vindemia saxis*. Virgilio.

(b) Massiccia dev' essere la cantina, e armata, s' è possibile, di una volta forte, lontana dalle strade carreggiabili e dal danno delle scosse dei pesanti e frequenti carriaggi, che tanto turbano la necessaria eguaglianza della insensibile fermentazione.

narsi nel vino il tartaro e le altre deposizioni fecciose, e farlo aceto, e imputridire ancora; converrà eseguire quest' operazione con tutta la possibile diligenza, affinchè il vino perda il minimo possibile de' suoi principj spiritosi e volatili. L'aria, dice Mr. *Bidet*, è la peste del vino.

I Francesi usano di zolfare le botti allora quando vògliono mutare il vino. La botte destinata a riceverlo si zolfa il giorno antecedente, con prendere una tela tutta ricoperta di zolfo; e fattone un piccolo rotoletto, le si dà fuoco; e si fa penetrare il fumo entro alla botte, avvertendo che non penetri nella botte altro che il solo fumo e vapore; quindi si tappa bene il cocchiume, e il giorno dopo si empie la botte. Questa operazione si deve ripetere ogni volta che si muta il vino.

Per ovviare a tutti gl' inconvenienti, che possono incontrarsi nell' eseguire la zolfatura alle botti, Mr. *Rozier* ha inventata una macchinetta semplice, di cui si dà qui la figura. Quest'è un camminetto di lamiera, o anche di terra cotta. Si pone lo zolfo disteso sopra una tela dentro al camminetto, si accende, la porticella incanalata del camminetto si apre di tanto in tanto, più o meno secondo l' attività della fiamma, l' estremità del tubo s' introduce nel cocchiume, turando con istoppia o stracci il voto non occupato dal tubo; quando la botte è piena di fumo rifluisce questo per la porticella ed estingue la fiamma; si serra bene allora il cocchiume, onde il fumo non isvapori e si perda.

Mr. *Rozier* assicura, che col solo vapore dello zolfo replicato frequentemente si può conservare il vino quasi tale, quale si ripone nella svinatura dentro le botti. Questo abile chimico volle esaminare quali effetti possa produrre sul vino lo zolfo, travasandolo, e ripetendo la zolfatura per un intiero anno, ogni quindici giorni: il risultato fu di ritrovare il vino al fin dell' anno quasi coll' istesso sapore e dolcezza con cui l' aveva imbottato. Questa zolfatura però disconviene ai vini molto dolci e viscosi, perchè questi han bisogno di una fermentazione più attiva, e la proprietà dello zolfo è di diminuire la forza della fermentazione.

I Francesi industriosi sanno cavare profitto anche dalle vinacce. Dapoi che han sofferto tutto il tormento dello strettojo, si depone tutto in un tino con tanta quantità d' acqua, che arrivi sino a quattro dita sotto la superficie delle vinacce ossiano guscie; si copre il tino diligentemente, e dopo ventiquattr' ore va tratta l' acqua; e si versa in botti ben preparate, e ben chiuse. Questo vinetto, che noi diremmo graspía, li Francesi lo chiamano *piquette*. Si replica l' acqua due volte e sino a tre, secondo che se ne vede la riuscita, e con lo stesso metodo della prima.

Se con queste poche avvertenze, e qui brevemente ristrette ho potuto ottenere un vino sempre migliore, sano e saporito, sono altronde molto lontano dal pensare che bastar possano per la intera conoscenza dell' arte di fare il vino. Gli scrittori Italiani, animati dalle società

Patriottiche, porgeranno all'uopo sempre più estesi lumi, teoríe e dottrine fisiche e chimiche. Chiunque voglia con sicurezza e profitto procedere in questa importante industria, dovrà leggergli attentamente, ed avrà vino dotato delle qualità indispensabili per renderlo degno del nobile attributo di medicina della mente e del corpo, siccome illustri filosofi e medici lo qualificarono. Salomone stesso ne' Proverbi cap. 31: *Date vinum bis qui amaro sunt animo: bibant, & obliviscantur egestatis suæ, & doloris sui non recordentur amplius.*

